COSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE STILFER GENOVA ITALY

INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION,USE AND MANTEINANCE
INSTRUKTIONEN FUER DIE INSTALLIERUNG, DIE BENUTZUNG UND DEN UNTERHALT
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

***527.049 - *527.149**
***527.059**

ELECTRIC PASTA COOKER
ELEKTRISCHER TEIGWARENKOCHER
CUISEUR A PATES ELECTRIQUE
LINEA SNACK

EMGA

INDEX GB

1. Instruction for use

1.1 Technical data (FIG.1)

2. Installation

2.1 Legal requirement
2.2 Installation
2.2.1 Electrical connection
2.2.1.1 Unipotential
2.3 Set up

3 Instruction for use

3.1 Use
3.2 Insertion /Power up

4 Cleaning

4.1 What to do after .....

5 Maintenance

5.1 Access

6 Electric wiring diagrams (FIG.2)

7 Exploded view

TABLE DES MATIERES FR

1. Instructions pour l'installation

1.1. Données techniques

2. Mise en fonction

2.1 Disposition de loi
2.2 Installation
2.2.1 Branchement électrique
2.2.1.1 Equipotentiel
2.3 Mise en fonction

3. Instructions pour son utilisation

3.1 Mise en marche
3.2 Allumage

4. Nettoyage et soins

4.1 Comportement en cas d'interruption prolongée du fonctionnement
4.2 Comportment en cas de panne

5. Maintenance

5.1 Accessibilité

6 Schemes electriques

7 Vue eclatée

INHALTS-VERZEICHNIS DE

1. Instruktionen für die Installation

1.1 Technische Daten

2. Ibetriebnahme

2.1 Gesetzliche Vorschriften,technische Regeln und Vorschriften
2.2 Installierung
2.2.1 Elektrische verbindungen
2.2.1.1 Spannung
2.3 Inbetriebsetzung

3. Instruktionen für den Betrieb

3.1 Benützung
3.2 Inbetriebnahme

4. Reinigung und Pflege

4.1 Massnahmen im Falle von Längerem Betriebs-Unterbruch

5. Unterhalt (nur durch qualifiziertes Personal)

5.1 Zugänglichkeit

6 Elektrische Schemen

7 Explosions-Zeichnung

ELECTRIC PASTA COOKER GB

1 INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION

1.1 Technical data

The data plate is near power cable, on the back of the machine and lists all the data needed for connecting up to the mains.

2 INSTALLATION

The equipment must be positioned using a spirit level and adjusting the legs (screw/unscrew).

The main power switch or power outlet must be near the equipment in an easily accessible position.
We recommend installing the machine under an extractor hood so that vapours can be removed rapidly.
The machine should only be placed near walls, partitions or other kitchen furniture that are made of flameproof materials.
Fire regulations must be strictly adhered to.

2.1 Legal requirements

Installation must be to the following standards:
- current accident prevention laws;
- CEI installation standards.

2.2 Installation

Installation, set-up and maintenance must be carried out by qualified personnel. All installation work must be done in compliance with current regulations.
The manufacturer will accept no liability in relation to faulty operation due to defective or non compliant installation.
WARNING! As required by international law, the equipment should only be connected up to the mains if there is a omnipolar* circuit breaker upstream with a contact opening of at least 3 mm.

2.2.1 Electrical connection

The equipment is supplied with a power cable.
If you have to replace this cable, make sure you use a H07 RN-F type and that its cross section is sufficient for the equipment's power rating.
To change the cable, pass it through the cable lead and connect the wires to the terminal block, which is located in the cable lead on single phase machines and inside the equipment on three-phase machines.
Make sure the wires are connected to the terminal block correctly and tightly and then close the cable lead.
The yellow-green wire must be connected to the earth terminal.

2.2.1.1 Unipotential

The equipment must be connected to a unipotential system.
The connection screw is located in the rear of the housing and marked by the sign

WARNING! The manufacturer accepts no liability and will not refund under guarantee any damage caused through installation that is improper or not compliant with the instructions.

2.3 Set up

The machine must be carefully cleaned (especially the tank, see section 4: Cleaning)

3. INSTRUCTION FOR USE

Don't place the machine near walls or partitions that are made of flameproof materials.
WARNING! never use the equipment unless under supervision.

Fill the tank with water and put a drop of oil to preserve it from calcareous and for a best cooking.
It has a 3000 W. heating element for single-phase model and 5000 W. for three-phases model and a thermostat 30 –120°C.

3.1 Power up

Connect the plug in one wall socket earthed .
Turn the thermostat knob to the position desired, the control led come "on".
70/80° C to keep warm water
110/120°C to boil
Put the pasta inside the inox wire gauzed baskets.
To switch off the machine, turn the knob back to "0".
We recommend to change water frequently for a best cooking and to preserve the machine from calcareous.

4. CLEANING

WARNING: during cleaning, do not wash the outside of the machine with direct or high-pressure jets of water.
Clean the equipment carefully at the end of work every evening. Daily cleaning of the equipment guarantees perfect operation and long life.
Power down the equipment before cleaning it..
To empty the counter, the discharge pipe must be inserted and a container put in position.
Clean it with neutral detergent, don't use abrasive or corrosive detergent.
To protect stainless steel you must remove calcareous and oil the counter with vaselin oil.
IMPORTANT : due to salted water ,even if the basket are made in inox stainless steel 18/10, sometimes it's possible to have some rust on welding. We recommend to clean the baskets every day to avoid this problem.

4.1 What to do after long period of inactivity

Carefully clean and dry the equipment as explained in the instructions and power down.

4.2 What to do in the event of failures

In the event of a failure, switch off the machine, disconnect the power and call customer service.

5 MAINTENANCE

All maintenance work must be done by qualified personnel.

5.1 Access

To access all the electrical parts (thermostats, connections, resistance, etc.), open the control panel.

The Manufacturer will accept no liability if the instructions in this booklet are not followed or if tampering by unqualified personnel is discovered.

elektrische TEIGWARENKOCHER Snack-Linie DE

1. INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG

1.1 Technische Daten

Das Leistungsschild befindet sich neben der Zugentlastungsbride für das Anschlusskabel und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.

2. INBETRIEBSETZUNG

Der Apparat muss ins Lot gestellt werden. Kleine Unebenheiten können durch das Verstellen der Füsse korrigiert werden.
Der Hauptschalter und der Stecker müssen sich in der Nähe des Apparates befinden und leicht zugänglich sein.
Es ist empfehlenswert, das Gerät unter eine Abzugshaube zu stellen, welche die Dämpfe rasch ansaugt.
Wenn das Gerät nahe an Wände, Trennwände, Küchenmöbelierung usw. gestellt wird, muss man sich vergewissern, dass diese nicht brennbar sind.
Man muss sich vergewissern , dass die Feuerschutz-Vorschriften eingehalten werden.

2.1 Gesetzliche Vorschriften

Für die Installierung sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten, entsprechend folgenden Vorschriften:
- Geltende Vorschriften für die Verhinderung von Unfällen
- Installations-Vorschriften, CEI-Normen

2.2 Installierung

Die Installierung, die Inbetriebnahme und Instandhaltung des Gerätes müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Alle nötigen Installations-Arbeiten müssen nach den geltenden Normen vorgenommen werden.
Der Hersteller lehnt jede Haftung im Falle von schlechtem Funktionieren infolge fehlerhaften oder nicht konformen Installationen ab.
ACHTUNG : Entsprechend den internationalen Vorschriften muss das Gerät an einen allpolig abschaltenden Hauptschalter angeschlossen werden.
Dieser muss eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm haben.

2.2.1 Elektrische Verbindungen

Das Gerät wird normalerweise mit einem Anschlusskabel ausgerüstet geliefert.
Im Falle, dass dieses ausgewechselt werden muss, muss man sich vergewissern, dass das neue Kabel vom Typ H07RN-F ist und einen genügenden Querschnitt entsprechend der Leistung des Gerätes hat (siehe schild Technische Daten).
Für das Auswechseln muss das Kabel durch die Zugentlastungsbride geführt werden und die Adern sind an die sich im Innern des Gehäuses befindliche Anschlussklemme anzuschliessen, welche sich hinter der Abdeckung hinten am Kopf des Gehäuses mit den Bedienungs-Elementen befindet.
Die Adern sind sicher an die Anschlussklemme anzuschliessen und die Zugentlastungsbride ist genügend anzuziehen.
Die gelbgrüne Ader muss an den Erdungsanschluss montiert werden.

2.2.1.1 Spannung

Das Gerät ist an ein Netz mit der richtigen Spannung anzuschliessen.
Die Anschluss-Schraube ist im oberen Teil des Kastens angebracht und mit dem Symbol gekennzeichnet.

ACHTUNG: Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden und ist nicht garantiepflichtig für Schäden, welche auf die Nichtbeachtung der Instruktionen oder auf nicht vorschriftsgemässe Installation zurückzuführen sind.

2.3 Inbetriebsetzung

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes ist es nötig, dieses sorgfältig zu reinigen (siehe Paragraph Reinigung und Sorgfalt).

3. INSTRUKTIONEN FUER DIE BENUETZUNG

3.1 Benützung

ACHTUNG: Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benützen.
Das Gerät mindestens 2 cm von entflammbaren Gebäudeteilen entfernt aufstellen.
Verschiedene Teile des Gerätes sind mit einer Schutzfolien geschützt, welche vor der Inbetriebnahme abgezogen werden muss. Die Kleberrückstände sind sorgfältig zu entfernen (keine scheuernden Substanzen verwenden) .

3.2 Inbetriebnahme

Die Wanne mit Wasser füllen und einige Tropfen Oel beimischen, was das Bilden von Kalk verhindert und ein besseres Kochen ermöglicht (die Teigwaren werden nicht klebrig).
Das Gerät ist mit einem Heizkörper 3000 W. einphasig oder 5000 W. dreiphasig und einem von 30-120°C regulierbaren Thermostaten ausgerüstet.
Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken .
Den Knopf des Thermostaten von “0” in die gewünschte Stellung drehen; die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
70-80°C einstellen, um das Wasser konstant heiss zu halten.
110-120°C einstellen, um das Wasser kochen zu lassen.
Die weisse Kontroll-Lampe zeigt an, dass die Heizkörper aufgeheizt werden.
Die Teigwaren sind in die feinmaschigen, rostfreien Körbe einzufüllen.
Dann ist der Deckel aufzulegen.
Um das Gerät abzuschalten, ist der Knopf wieder in die Stellung “0” zu drehen.
Während dem Betrieb ist es nötig , oftmals das Wasser zu wechseln, um alle Kalk- und Salzrückstände zu eliminieren und um das Kochwasser zu ersetzen.
Wichtig: Wenn Salz in das Wasser gegeben wird, muss das Salz zuerst in Wasser aufgelöst werden, bevor es ins Becken gegeben wird Andernfalls greift das Salz das Metall an.
Das Gerät darf niemals ohne Wasser betrieben werden, da sonst die Heizkörper platzen.
Das Gerät wird mit 2 Körben 140x185x170 mm. mit Klappgriff und 1 Korb 185x280x170 mm mit 2 Handgriffen geliefert.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Das Gerät für die Reinigung nicht mit Wasser oder einem Hochdruck-Reiniger abspritzen .
Jeden Abend, nach Beendigung des Betriebes, ist das Gerät gut zu reinigen.
Das regelmässige Reinigen des Gerätes gewährleistet ein perfektes Funktionieren und eine lange Lebensdauer.
Vor dem Reinigen ist das Gerät auszuschalten.
Die Wanne muss jeden Abend vollständig entleert (Ablasshahnen) und gut gereinigt werden, damit alle Salzrückstände entfernt werden.
Dazu eignen sich Reinigungsmittel wie Cif, Ajax usw. Ev.Kalkrückstände sind zu entfernen. Nachher sind die Heizkörper und das Becken mit einem mit Oel (vaseline) getränkten Lappen einzuölen. Dies schützt gleichzeitig auch das Becken.

WICHTIG: Wegen des Salzwassers können die Körbe, trotz sie aus Edelstahl 18/10 hergestellt sind, einige Rostflecken neben den Schweissungen haben.
Deswegen wird empfohlen täglich die Körbe zu reinigen, damit die Rosterscheinung vermieden werden kann.

4.1 Massnahmen im Falle von Beschädigungen

Im Falle von Beschädigungen ist das Gerät abzuschalten der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Servicestelle zu informieren.

5. UNTERHALT

Verschiedene Unterhaltsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.1 Zugänglichkeit

Damit zu den elektrischen Teilen gelangt werden kann (Regler, Kontroll-Lampen, Heizkörper-Anschlüsse usw.), muss die Abdeckung unten am Gehäuse abgeschraubt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die Instruktionen in dieser Anleitung nicht befolgt werden und wenn seitens von unqualifiziertem Personal Eingriffe vorgenommen werden.

MANUEL D'UTILISATION

1. DONNEES TECHNIQUES

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données necéssaires au branchement .

Correspondance aux directives CEE
Les appareils sont construits en conformité avec les directives de la Communité Européenne .

2. MISE EN FONCTION

Pendant le positionnement, l'appareil doit être mise à niveau. On peut corriger de petites dénivellations grâce aux pieds réglables (visser ou dévisser).
L'interrupteur général ou la prise doivent se trouver près du cuiseur et être facilement accessibles.
On conseille de mettre ce cuiseur sous une hotte aspirante pour que les vapeurs soient rapidement évacuées.
Si le cuiseur était placé près d'une paroi, une paroi de séparation, de meubles de cuisine, etc., on conseille que ceux-ci soient en un matériau ininflammable.
Il faut s'assurer que les prescriptions antiincendie sont respectées.

2.1 DISPOSITIONS DE LOI

L'installation doit être faite en observant les normes suivantes:
- Prescriptions pour prévenir les accidents en vigueur
- Prescription d'installation, normes CEI.

2.2 INSTALLATION

L'installation, mise en fonction et maintenance du cuiseur doivent être faites par un personnel qualifié.
Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être exécutés en observant les normes en vigueur.
Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas d'un mauvais fonctionnement dû à une installation erronée et non conforme.
ATTENTION : selon les dispositions internationales, pendant le branchement du cuiseur, il faut prévoir en amont de celui-ci, un dispositif permettant de débrancher omnipolairement celle-ci du réseau ; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est régulièrement fourni avec le câble d'alimentation.
Au cas où celui-ci devrait être remplacé, s'assurer que le nouveau câble soit du type H07RN-F et qu'il ait une section adéquate à la puissance de l'appareil.
Pour le remplacer, il faut faire passer le câble à travers le presse-câble et brancher les fils conducteurs à la boîte à bornes qui se trouve à l'intérieur de l'appareil .
Fixer les conducteurs aux bornes justes de façon sûre et fermer le presse-câble. Le fil jaune-vert doit être branché à la borne de terre.

2.2.1.1 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.
La vis de branchement est positionnée dans la partie arrière du caisson et elle est mise en évidence par le symbole

ATTENTION : le constructeur n'est pas responsable et ne rembourse pas, en garantie, les dommages provoqués qui sont attribuables à des installations inadéquates et non conformes aux instructions.

2.3 MISE EN FONCTION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois , il faut la nettoyer avec soin, (voir paragraphe 4 Nettoyage et soins)

3. INSTRUCTIONS POUR SON UTILISATION

3.1 UTILISATION

ATTENTION : N'utiliser l' appareil que sous surveillance.
Emplacement:
L'appareil doit être installé dans un endroit aéré. Laisser un d'espace d'au moins 3 cm entre la paroi et l'appareil.
Certaines parties de l'appareil sont protégées par une pellicule adhésive qui doit être retirée avant la mise en marche. Nettoyer soigneusement les résidus de colle (ne pas utiliser de substances abrasives).
Remplir le bassin avec eau et quelque goutte d'huile qui, outre que éviter la formation di calcaire, permet un meilleur cuisson.
Il y a une résistence de 3000 W pour le modèle monophasé ou une résistence de 5000 W pour le modèle triphasé et un thermostat 30°-120° C.

3.2 MISE EN MARCHE

Introduire la fiche dans la prise de courant, mise à terre .
Tourner le bouton du thermostat jusqu'au la position voulue ; le voyant orange s'allume.
Une régulation de 70°- 80° C est suffisant pour maintenir l'eau , 110° -120° pour l'ébullition .
Le voyant orange indique que l'appareil est sous tension et le fonctionnement de l'élément chauffante .
Son extinction indique que la température est atteinte par conséquent l'appareil est prêt à être utilisé.
Pour éteindre l'appareil , remettre le bouton en position "0".
Pendant l'utilisation il faut changer souvent l'eau pour éliminer le calcaire .

4. NETTOYAGE ET SOINS

ATTENTION : pendant le nettoyage, ne pas laver l'appareil à l'extérieur avec des jets directs ou à haute pression.
Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil .
Chaque soir, à la fin du travail, nettoyer avec soin l'appareil . Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et une longue durée.
Eliminer tous le calcaire et huiler la cuve avec vaseline pour protéger l'acier .

ATTENTION : A cause de l'eau salé les paniers, aussi s'ils sont en acier inox 18/10, peuvent présenter des traces de rouille prés de soudures , donc nous conseillons le nettoyage des paniers quotidiennement .

4.1 COMPORTEMENT EN CAS D'INTERRUPTION PROLONGEE DU FONCTIONNEMENT

Nettoyer et essuyer soigneusement le cuiseur selon les instructions et le débrancher.

4.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre le cuiseur, le débrancher et avertir le service après-vente.

5. MAINTENANCE

Tout travail de maintenance ne doit être effectué que par un personnel qualifié.

5.1 ACCESSIBILITE

Pour accéder à toutes les parties électriques (thermostats , branchements, résistances, etc.), il faut démonter le tableau des commandes.

La maison constructrice s'accorde une mainlevée de toute responsabilité, si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées ou si elle vérifie des manumissions de la part d'un personnel non qualifié.